



太田屋守山工場

菱太産業株式会社



太田屋

〒461-0005

名古屋市東区東桜一丁目9番3号

TEL 052-951-1120 FAX 052-971-9066

<http://www.hishita.co.jp/otaya>

Instagram: @otaya_shiro_shoyu

江戸時代から 190 年以上続く名古屋唯一の白醤油醸造会社

創業地は、名古屋城下の駿河町（現 名古屋市東区東桜一丁目）。現在はオフィスビルや商業ビルが立ち並ぶ都会にある名古屋で唯一の白醤油醸造会社です。名古屋空襲で醸造施設が焼失したため、本社を残して工場は名古屋市守山区に移転し白醤油を製造しています。

伝統製法を守り続ける太田屋の白醤油

江戸時代から続く伝統的な名古屋の白醤油は、小麦の割合を極限まで増やす（大豆はほんの僅かにする）ことで上品な甘味とうま味が醸し出され、熟成が完了した諸味から醤油のように力を加えて「絞る」のではなく、諸味から分離した液体部分を「引く」ことで澄んだ色調と風味が特長です。太田屋は、この伝統製法で「名古屋の味」の白醤油を作り続けています。

家族で白醤油を PR

自慢の白醤油を使った料理を作る太田社長のお母さん、その料理の撮影は広告代理店で働いていた太田社長の奥さんが担当。レシピ本のような素敵な画像をホームページやInstagramに投稿しています。また、イベントでは太田社長と元気で明るい息子さんたちが白醤油の良さを PR しています。

